



Ernährungstherapie – wo Ernährung auf Medizin und Psychologie trifft

An der Hochschule Anhalt individuell studieren – berufsbegleitend weiterkommen

Das Studienprogramm Ernährungstherapie an der Hochschule Anhalt bietet eine Kombination aus fundiertem Wissen und praktischer Anwendung im Bereich Ernährung. Es richtet sich insbesondere an Personen, die aufgrund von Berufstätigkeit, familiären oder anderen Verpflichtungen zeitlich und örtlich gebunden sind. Das Programm umfasst verschiedene Studienmöglichkeiten, darunter einen Bachelor- und Masterstudiengang „Ernährungstherapie“, Zertifikate sowie einzelne Module, die eine hohe Flexibilität für die persönliche und berufliche Entwicklung bieten.

Gesundheit mit Ernährung gestalten

Der interdisziplinäre Ansatz der Studiengänge verbindet Ernährungswissenschaft, Ernährungsmedizin, Psychologie, Kommunikation und Gesundheitsförderung zu einem umfassenden Konzept.

Unsere besondere Expertise in der Ernährungspsychologie ermöglicht eine Erweiterung des fachlichen Know-hows und vermittelt Kenntnisse darüber, wie Menschen nachhaltig zu gesunder Ernährung motiviert werden können.

	Ernährungstherapie (B.Sc.)	Ernährungstherapie (M.Sc.)
Regelstudienzeit:	7 Sem. (180 ECTS)	5 Sem. (120 ECTS)
Akkreditierung:		erfolgreich akkreditiert durch evalag
Zugangsvoraussetzungen:	allgemeine Hoch- oder Fachhochschulreife, abgeschlossene gesundheitsbezogene Ausbildung, einjährige berufspraktische Erfahrung, Sprachkenntnisse Deutsch, Zulassung ohne Abitur möglich	abgeschlossenes ernährungs- oder gesundheitsbezogenes Studium mit Regelstudienzeit von mind. 3 Jahren, qualifizierte einjährige berufspraktische Erfahrung, Sprachkenntnisse Deutsch
Studienbeginn:		jeweils zum Sommer- und Wintersemester
Studienmodell:		berufsbegleitend, online
Bewerbungsfristen:		bis 15.03. (SoSe) eines Jahres bis 15.09. (WiSe) eines Jahres
Abschluss:	Bachelor of Science	Master of Science
Semesterbeitrag:	1000,00 €	1500,00 €
Kontakt:	www.hs-anhalt.de/ern	www.hs-anhalt.de/mer
		

Studienbereiche Bachelor Ernährungstherapie					
Ernährungswissenschaft	Anatomie und Physiologie	Naturwissenschaftliche Grundlagen	Biochemie der Ernährung	Ernährung des Menschen 1 + 2	Angewandte Ernährungslehre
Diätetik	Diättherapie bei gastroenterologischen und hepatischen Erkrankungen	Diättherapie bei Fettstoffwechselstörungen und kardiovaskulären Erkrankungen	Klinische Ernährung	Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten	Bewertung von Diät- und Ernährungsformen
			Unter- und Mangelernährung	Diabetes mellitus	Überernährung
Ernährungspsychologie	Psychosoziale Grundlagen	Grundlagen der Beratung und Kommunikation	Diät- und Ernährungsberatung	Fallstudien aus Ernährungsberatung und -therapie	
Lebensmittelwissenschaft	Lebensmittelkunde	Hygiene und Toxikologie	Lebensmittelrecht und Verbraucherschutz	Verarbeitung und Gesundheitswert der Lebensmittel	Verpflegungssysteme
Anwendungsgebiete	Ernährung und Prävention	Ernährung in der Onkologie	Ernährung in der Pädiatrie	Ernährung in der Geriatrie	Gesundheitspolitik und Gesundheitssystem
übergreifend	Wissenschaftliches Arbeiten	Empirische Methoden	Betriebsorganisation und Management	10-tägiges Praktikum + Interdisziplinäres Projekt	Bachelorarbeit

Tab. 1: Studienbereiche und Module im Bachelorstudiengang Ernährungstherapie Gelb = Wahlpflichtmodul

Durch kleine Studiengruppen, individuelle Betreuung und praxisorientierte Lehrkonzepte können die Studierenden ihr Wissen direkt und effektiv im Berufsalltag anwenden. Die Lernunterlagen werden über eine Lernplattform zugänglich gemacht, während ergänzende Konsultationen in den Abendstunden online stattfinden, was eine hohe zeitliche Unabhängigkeit für die Studierenden bietet. Darüber hinaus werden die Prüfungen ebenfalls online angeboten.

Der Bachelorstudiengang Ernährungstherapie (♦ Tabelle 1) vermittelt dabei ernährungswissenschaftliche Grundlagen, Gesprächs- und Beratungskompetenzen sowie ernährungs-

bezogene Prävention und Interventionen. Schwerpunkt im Masterstudiengang Ernährungstherapie (♦ Tabelle 2) sind die Anwendungsfelder, die auf Basis der vermittelten ernährungsmedizinischen und ernährungspsychologischen Kompetenzen beruhen.

Spezialisierung und Professionalisierung – vorbereitet für die Zukunft

Die Studiengänge bieten die Möglichkeit, in verschiedenen Bereichen der Ernährungswissenschaften zu arbeiten. Mögliche Karrierewege umfassen unter anderem Ernährungsberatung und -therapie, Gesundheitskommunikation sowie Forschung und Lehre. Durch flexibel belegbare Einzelmodule und Zertifikate können Qualifikationslücken geschlossen oder eine gezielte Vorbereitung auf Zertifizierungsprozesse ermöglicht werden.

Studienbereiche Master Ernährungstherapie					
Ernährungswissenschaft/Ernährungsmedizin	Humanernährung	Grundlagen der Ernährungsmedizin	Ernährungsmedizin	Ernährung und Medikamente	Ernährungsepidemiologie und Ernährungsstudien
Angewandte Ernährung	Gruppen- und kulturspezifische Ernährung	Angewandte klinische Ernährung	Angewandte Diätetik	Lebensmittel- und Gesundheitsrecht	
Ernährungspsychologie	Psychologie der Ernährung	Individualisierte Beratungspsychologie	Essgestörtes Verhalten u. Essstörungen	Soziologie der Ernährung	
Anwendungsgebiete	Public Health Nutrition	Betriebliches Gesundheitsmanagement	Ernährungsbildung und -kommunikation	Naturheilkunde	Sporternährung
übergreifend	Interdisziplinäres Projekt mit 10-tägigem Praktikum		Masterarbeit		

Tab. 2: Studienbereiche und Module im Masterstudiengang Ernährungstherapie Gelb = Wahlpflichtmodul



© Broccolini/KI/AdobeStock

Ernährung neu denken: Innovation und Nachhaltigkeit an der Hochschule Anhalt

Vollzeitstudienmöglichkeiten im Bereich der Ökotrophologie

Gesunde Ernährung ist mehr als ein Trend – sie ist eine der drängendsten Herausforderungen unseres Zeitalters. Um sie zu meistern, sind kreative Ideen und gut ausgebildete Expert*innen gefragt. An der Hochschule Anhalt werden Studierende genau zu diesen Expert*innen ausgebildet. Sie entwickeln nicht nur innovative Lebensmittel, die reich an Nährstoffen und nachhaltig sind, sondern analysieren auch deren Einfluss auf unsere Gesundheit, ihre Sicherheit, Qualität und Beliebtheit.

Ökotrophologie: Angewandte Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften, B.Sc.

Der Bachelorstudiengang bietet **drei verschiedene Vertiefungsrichtungen**, in denen Sie sich spezialisieren können:

Ernährung: Diese Vertiefungsrichtung konzentriert sich auf die Grundlagen einer gesunden Ernährung. Die Module sind so gestaltet, dass sie etwa 80 % der Anforderungen für das E-Zert abdecken. Die restlichen Module können später im Rahmen eines Modulstudiums absolviert werden.

Lebensmittel: In dieser Vertiefungsrichtung stehen die Qualitätsmerkmale von Lebensmitteln und die Entwicklung neuer Produkte im Mittelpunkt.

Verpflegung: Hier liegt der Fokus auf der Entwicklung von gesunden und wohlschmeckenden Mahlzeiten für verschiedene Zielgruppen wie Kitas, Schulen, Arbeitsplätze, Krankenhäuser und Senioreneinrichtungen.

Jede Vertiefungsrichtung bietet eine einzigartige Perspektive auf die Ökotrophologie und ermöglicht es Ihnen, Ihre Interessen und Fähigkeiten zu vertiefen. Praktische Erfahrung ist ein wichtiger Teil des Studiums. In unseren **bis zu 12 Laborpraktika**, die in kleinen Gruppen durchgeführt werden, können Sie Ihre Fähigkeiten unter anderem in folgenden Bereichen erproben:

- Bestimmen Sie, wie viele Nährstoffe und wie viele Schadstoffe in den Lebensmitteln enthalten sind.
- Identifizieren Sie Keime und lernen Sie, wie man sie in Schach hält.
- Schulen Sie Ihren Geruchs- und Geschmackssinn und lernen Sie, wie man Rezepte entwickelt.
- Wer sich traut, mit Bienen in Kontakt zu treten, kann im Imkereipraktikum die Erzeugung von eigenem Honig lernen.




Ökotrophologie und Lebensmittelsicherheit, M.Sc.

Dieser Master-Studiengang bietet die perfekte Kombination aus Theorie und Praxis. Wir bieten Ihnen eine umfassende Ausbildung in Lebensmittelhygiene, -prüfung, -chemie, -technologie und -recht. Nach dem Abschluss eröffnen sich Ihnen vielfältige Berufschancen in der Lebensmittelindustrie, bei Behörden, Verbänden und Prüflaboren. Nach dem Masterabschluss können Sie an unserer Hochschule auch promovieren.



© Hochschule Anhalt

Algenbrot als Forschungsinnovation an der Hochschule Anhalt

	Ökotrophologie: Angewandte Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften (B.Sc.)	Ökotrophologie und Lebensmittelsicherheit (M.Sc.)	Food and Agribusiness (M.Sc.)
Regelstudienzeit:	6 Sem. (180 ECTS)	4 Sem. (120 ECTS)	4 Sem. (120 ECTS)
Akkreditierung:	bis 30.09.2028	bis 30.09.2028	bis 30.03.2029
Zugangsvoraussetzungen:	Abitur, Fachhochschulreife oder ein als gleichwertig anerkannter Abschluss oder eine berufliche Qualifikation, die als Hochschulzugangsberechtigung anerkannt wird.	Qualifiziert abgeschlossenes Studium an einer Hochschule oder Universität in Ökotrophologie, Lebensmitteltechnologie, Lebensmittelchemie, Ernährungswissenschaften oder in vergleichbaren Studiengängen	Qualifizierter Hochschulabschluss in den Fachrichtungen Landwirtschaft, Ökotrophologie, Ernährungswissenschaft oder vergleichbaren Studiengängen
Studienbeginn:	Wintersemester	Sommer-/Wintersemester	Wintersemester
Bewerbungsfrist:	bis 15. September (WiSe)	bis 15. März (SoSe) bis 15. September (WiSe)	bis 15. September (WiSe)
Abschluss:	Bachelor of Science	Master of Science	Master of Science
Semesterbeitrag:	96,00 €	96,00 €	96,00 €
Kontakt:	www.hs-anhalt.de/ole	www.hs-anhalt.de/mol/	www.hs-anhalt.de/mfa
			

Food and Agribusiness, M.Sc.

Dieser anwendungsorientierte Studiengang öffnet die Tür zu den neuesten internationalen Trends in der Erzeugung, der Verarbeitung und im Vertrieb von Agrarprodukten und Lebensmitteln. Was bedeutet die Globalisierung für die Bedürfnisse der Verbraucher*innen? Wie stellen Erzeuger sicher, dass Lebensmittel sicher und von höchster Qualität sind? Und welche betriebswirtschaftlichen Aspekte spielen eine Rolle? Das Studium Master Food and Agribusiness gibt Antworten auf diese Fragen.

Für den Bachelorstudiengang Ökotrophologie wird der Modulplan hier dargestellt (♦ Tabelle 3). Die Breite der Kästchen gibt die Anzahl der credits für die Module an. Die Modulpläne für die Masterstudiengänge können mit den QR-Codes abgerufen werden.



© Linus Wagner

„Im Studium konnte ich früh eigene Schwerpunkte wählen und vertiefen. Besonders gefallen hat mir der abwechslungsreiche Mix aus Vorlesungen im Hörsaal und Praktika im Labor bzw. im Freien.“

Linus Wagner

1. Sem.	Mathematik, Statistik, Informatik	Wiss. Arbeiten	Lebensmittelchemie			Wirtschaftliche Grundlagen			Anatomie und Physiologie			Warenkunde der Lebensmittel																		
2. Sem.	Psychosoziale Grundlagen der Ernährung		Wiss. Arbeiten	LMchem. Praktik.	Allgemeine Lebensmitteltechnologie		Grundlagen der Ernährungslehre		Mikrobiologie			Angewandte Statistik																		
3. Sem.	Ernährungsphysiologie		Lebensmittelmikrobiologie und -hygiene		Marketing			Wahlpflichtmodul 1 (z. B. Ernährung des gesunden Menschen)		Wahlpflichtmodul 2 (z. B. Ernährungskommunikation)		Wahlpflichtmodul 3 (z. B. Verpflegungsmanagement)																		
4. Sem.	Lebensmittelanalytik		Lebensmittel- und Verbraucherschutzrecht		Wahlpflichtmodul 4 (z. B. Grundlagen der Diätetik)			Wahlpflichtmodul 5 (z. B. Biochemie der Ernährung)		Wahlpflichtmodul 6 (z. B. Speisenherstellung)			Wahlpflichtmodul 7 (z. B. Lebensmitteltoxikologie)																	
5. Sem.	Interdisziplinäres Projekt		Berufspraktikum		Wahlpflichtmodul 8 (z. B. Ernährung in der Gesundheitsförderung)			Wahlpflichtmodul 9 (z. B. Beratungspsychologie)		Wahlpflichtmodul 10 (z. B. Speisenplanung und Rezeptentwicklung)			Wahlpflichtmodul 11 (z. B. Produktentwicklung)																	
6. Sem.	Berufspraktikum						Bachelorarbeit						Kolloquium																	
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30

Tab. 3: Module im Bachelorstudiengang Ökotrophologie: Angewandte Lebensmittel- und Ernährungswissenschaften